

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ярушкина Елена Анатольевна  
Должность: Руководитель Учебного центра "Клерк"  
Дата подписания: 14.05.2026 14:53:41  
Уникальный программный ключ:  
4c94b948d8d08fc6187478a67d11c309d648af87

**Общество с ограниченной ответственностью  
«Аффинити индекс»**

ОГРН/ОГРНИП 1172375019301, Краснодарский край, город Краснодар, улица Красноармейская, дом 55, корпус 1, офис 150  
ИНН/КПП 2310198925/231001001



УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель  
«Центра обучения Клерк»  
Е.А. Ярушкина  
«01» октября 2026 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«УЧЕТ В ОБЩЕПИТЕ: ЛЬГОТЫ, НДС,  
РАБОТА В 1С И МАРКИРОВКА»  
(объем 72 академических часа)**

Примерные вопросы для промежуточного теста

1. Что является основным первичным документом для расчета себестоимости и списания продуктов в производство в общепите?
  - А) Товарная накладная (ТОРГ-12)
  - Б) Технологическая карта (ТТК)
  - В) Акт о реализации готовой продукции
  - Г) Приходный кассовый ордер
2. Какой документ в 1С:Бухгалтерия предназначен для отражения выпуска готовых блюд из производства?
  - А) «Поступление товаров и услуг»
  - Б) «Отчет производства за смену»
  - В) «Отчет о розничных продажах»
  - Г) «Требование-накладная»
3. Какое из перечисленных условий НЕ является обязательным для применения льготы по НДС для организаций общественного питания?
  - А) Соблюдение лимита доходов за предыдущий год
  - Б) Доля доходов от услуг общепита составляет не менее 70%
  - В) Наличие собственного или арендованного помещения для зала обслуживания
  - Г) Среднесписочная численность сотрудников не более 100 человек
4. Какой вид маркировки в системе «Честный ЗНАК» является обязательным для кафе, реализующего бутилированную воду и молочную продукцию?
  - А) Маркировка контрольными (идентификационными) знаками
  - Б) Маркировка QR-кодами, полученными от поставщика
  - В) Маркировка, наносимая производителем на упаковку
  - Г) Маркировка не требуется, если продукция используется для приготовления блюд

5. При интеграции R-Keeper с 1С, какие данные чаще всего выгружаются из системы автоматизации ресторана?

- А) Бухгалтерская отчетность (РСВ, 6-НДФЛ)
- Б) Данные о продажах, списаниях и инвентаризации
- В) Кадровые приказы о приеме на работу
- Г) Платежные поручения в банк

6. Каким методом оценки сырья при списании в производство рекомендуется пользоваться в общепите для минимизации налоговых рисков?

- А) По средней себестоимости
- Б) По стоимости первых по времени закупок (ФИФО)
- В) По стоимости последних по времени закупок (ЛИФО)
- Г) По учетным ценам с использованием счета 16

7. Что из перечисленного является обязательным реквизитом технологической карты блюда (ТТК)?

- А) Норма закладки каждого ингредиента в брутто и нетто
- Б) ФИО повара, приготовившего блюдо
- В) Номер кассового чека
- Г) Стоимость каждого ингредиента в розничных ценах

8. Какой счет бухгалтерского учета используется для отражения полуфабрикатов собственного производства в общепите?

- А) Счет 41
- Б) Счет 43
- В) Счет 21
- Г) Счет 10

9. Какое из перечисленных условий является обязательным для применения патентной системы налогообложения в общепите?

- А) Площадь зала обслуживания посетителей не более 150 кв. м
- Б) Численность работников не более 15 человек
- В) Отсутствие реализации алкогольной продукции
- Г) Годовой доход не более 60 млн рублей

10. Для чего в 1С:Общепит используется документ «Отчет производства за смену»?

- А) Для отражения поступления товаров от поставщика
- Б) Для списания продуктов в производство и выпуска готовой продукции
- В) Для расчета заработной платы повара
- Г) Для формирования кассовой отчетности

Критерии оценки: оценка «зачет» — 6 и более правильных ответов из 10; оценка «незачет» — менее 6 правильных ответов.

Примерные вопросы для итогового тестирования

1. Какой проводкой в бухгалтерском учете отражается недостача продуктов, выявленная при инвентаризации, в пределах норм естественной убыли?

- А) Дебет 94 Кредит 41
- Б) Дебет 44 Кредит 94
- В) Дебет 91.2 Кредит 94
- Г) Дебет 73 Кредит 94

2. Какие расходы на персонал в общепите можно учесть при расчете налога на прибыль (или единого налога при УСН)?

- А) Только расходы на оплату труда и страховые взносы
- Б) Расходы на медосмотры, санитарные книжки и спецодежду
- В) Все перечисленные выше расходы, если они документально подтверждены
- Г) Только расходы на питание персонала, предусмотренные трудовым договором

3. В чем заключается основная сложность раздельного учета при совмещении в общепите операций, облагаемых и не облагаемых НДС?

- А) В ведении двух разных касс
- Б) В правильном распределении «входного» НДС по товарам, работам, услугам

- В) В необходимости сдавать две декларации по НДС
  - Г) В применении разных ставок налога на прибыль
4. Какое из перечисленных действий бухгалтера общепита поможет минимизировать риски при камеральной проверке ФНС?
- А) Предоставление только тех документов, которые прямо запрошены
  - Б) Наличие полного пакета документально подтвержденных расходов (чеки, накладные, ТТК)
  - В) Отсутствие онлайн-кассы для наличных расчетов
  - Г) Использование только бумажного документооборота
5. Для чего в 1С:Общепит используется справочник «Номенклатура» с настроенным типом «Полуфабрикат»?
- А) Для учета товаров, приобретенных для перепродажи
  - Б) Для корректного списания в производство продуктов, прошедших первичную обработку
  - В) Для расчета заработной платы поваров
  - Г) Для учета тары и упаковки
6. Какие документы необходимо оформить при выявлении излишков продуктов в ходе инвентаризации?
- А) Акт о приемке материалов
  - Б) Инвентаризационную опись (ИНВ-3) и сличительную ведомость (ИНВ-26)
  - В) Требование-накладную
  - Г) Акт о списании
7. Какой документ в 1С:Общепит предназначен для отражения реализации блюд через кассу?
- А) «Поступление товаров и услуг»
  - Б) «Отчет о розничных продажах»
  - В) «Отчет производства за смену»
  - Г) «Перемещение товаров»
8. Какая система налогообложения в общепите предполагает освобождение от НДС при соблюдении определенных условий?
- А) Общая система налогообложения (ОСНО)
  - Б) Упрощенная система налогообложения (УСН)
  - В) Патентная система налогообложения (ПСН)
  - Г) Единый сельскохозяйственный налог (ЕСХН)
9. Что является основанием для начисления заработной платы работникам общепита при сменном графике?
- А) Табель учета рабочего времени
  - Б) Кассовый отчет
  - В) Технологическая карта
  - Г) Накладная на отпуск продукции
10. Какой проводкой отражается начисление страховых взносов с заработной платы работников общепита?
- А) Дебет 20 Кредит 69
  - Б) Дебет 44 Кредит 69
  - В) Дебет 70 Кредит 69
  - Г) Дебет 69 Кредит 51
11. Какие данные необходимо проверить при интеграции 1С с онлайн-кассой для корректного учета выручки?
- А) Соответствие суммы выручки в кассовом отчете и в 1С
  - Б) Количество сотрудников в смене
  - В) Наличие технологических карт
  - Г) Сроки годности продуктов
12. Какой документ подтверждает расходы на рекламу в общепите для целей налогообложения?
- А) Договор с рекламным агентством и акт выполненных работ
  - Б) Технологическая карта

- В) Требование-накладная
  - Г) Инвентаризационная опись
13. Какая ответственность предусмотрена для главного бухгалтера при выявлении налогового правонарушения в общепите?
- А) Только административная
  - Б) Административная и уголовная (при крупном размере)
  - В) Только дисциплинарная
  - Г) Ответственность не предусмотрена
14. Что необходимо сделать при обнаружении ошибки в ранее поданной декларации по НДС за 1 квартал 2026 года?
- А) Подать уточненную декларацию
  - Б) Ничего не делать
  - В) Подать новую декларацию за текущий период
  - Г) Уведомить ФНС в произвольной форме
15. Какой метод калькуляции себестоимости блюд позволяет наиболее точно учесть фактические затраты?
- А) Нормативный метод
  - Б) По средней себестоимости
  - В) ФИФО
  - Г) По плановым ценам
16. Какие расходы в общепите НЕ учитываются при расчете налога на прибыль?
- А) Расходы на оплату труда
  - Б) Расходы на приобретение продуктов
  - В) Расходы на представительские мероприятия сверх установленных норм
  - Г) Расходы на аренду помещения
17. Какой документ является основанием для списания продуктов в производство в 1С:Общепит?
- А) Требование-накладная
  - Б) Отчет производства за смену
  - В) Отчет о розничных продажах
  - Г) Поступление товаров и услуг
18. Что понимается под «фуд-костом» в общепите?
- А) Процентное соотношение стоимости продуктов к выручке от реализации блюд
  - Б) Стоимость аренды помещения
  - В) Расходы на заработную плату
  - Г) Стоимость коммунальных услуг
19. Какие меры необходимо принять при выявлении недостачи продуктов сверх норм естественной убыли?
- А) Списать на расходы организации
  - Б) Взыскать с материально ответственного лица
  - В) Увеличить стоимость оставшихся продуктов
  - Г) Уменьшить налоговую базу
20. Какой системой налогообложения может воспользоваться кафе с площадью зала обслуживания 120 кв. м и численностью работников 20 человек?
- А) Только ОСНО
  - Б) УСН или ПСН
  - В) Только ЕСХН
  - Г) Только ПСН
21. Что является объектом налогообложения по НДС в общепите?
- А) Выручка от реализации блюд
  - Б) Прибыль от реализации
  - В) Стоимость продуктов
  - Г) Фонд оплаты труда
22. Какие данные необходимо отразить в отчете производства за смену?
- А) Количество выпущенных блюд и списанных продуктов

- Б) Сумму выручки от реализации
  - В) Количество отработанных часов поварами
  - Г) Сумму налоговых платежей
23. Какой документ подтверждает факт оказания услуг общепита?
- А) Акт выполненных работ
  - Б) Кассовый чек
  - В) Товарная накладная
  - Г) Счет-фактура
24. Для чего в общепите применяется система «Честный ЗНАК»?
- А) Для маркировки и прослеживаемости товаров
  - Б) Для расчета заработной платы
  - В) Для ведения кассовых операций
  - Г) Для расчета налогов
25. Какие сведения должны содержаться в технологической карте блюда?
- А) Рецепт, нормы закладки, выход готового блюда
  - Б) ФИО повара
  - В) Дата приготовления
  - Г) Номер заказа
26. Какой проводкой отражается списание продуктов в производство?
- А) Дебет 20 Кредит 41
  - Б) Дебет 41 Кредит 20
  - В) Дебет 44 Кредит 41
  - Г) Дебет 90 Кредит 41
27. Какие расходы в общепите можно отнести к прямым?
- А) Расходы на оплату труда поваров
  - Б) Расходы на аренду помещения
  - В) Расходы на рекламу
  - Г) Расходы на управленческие нужды
28. Какой документ необходимо оформить при возврате товара поставщику в общепите?
- А) Товарная накладная (ТОРГ-12)
  - Б) Акт о возврате
  - В) Требование-накладная
  - Г) Отчет производства за смену
29. Что понимается под «инвентаризацией» в общепите?
- А) Проверка фактического наличия товарно-материальных ценностей и сверка с данными учета
  - Б) Расчет себестоимости блюд
  - В) Начисление заработной платы
  - Г) Формирование кассовой отчетности
30. Какие меры ответственности предусмотрены за несоблюдение требований по маркировке товаров в системе «Честный ЗНАК»?
- А) Административный штраф
  - Б) Уголовная ответственность
  - В) Предупреждение
  - Г) Ответственность не предусмотрена